



SOGNO AL PISTACCHIO E CAMOMILLA

PISTACCHIO CORNER - SIGEP 2024

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINANCIER MANDORLA E LAMPONI

INGREDIENTI

AVOLETTA
VIGOR BAKING
FARINA "DEBOLE"
AMIDO DI MAIS
ALBUMI
BURRO 82% M.G. - FUSO
LAMPONI - TUTTA FRUTTA LAMPONI CESARIN

PREPARAZIONE

g 550 Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
g 4 Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un
g 50 impasto omogeneo.
g 50 Versare su una teglia 60cmx40cm e disporre il TUTTA FRUTTA LAMPONI CESARIN in maniera
g 370 uniforme prima della cottura.
g 120 cuocere a 180 gradi per 8 minuti.
Q.B. una volta raffreddato, coppare un disco del diametro di 16 cm, cospargere di PRALIN DELICRISP
PISTACCHIO e abbattere di temperatura

Questa dose è adatta per una teglia sopra indicata ed un financier fine, nel caso lo si volesse più alto utilizzare una dose e mezza.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E CAMOMILLA

INGREDIENTI

LATTE INTERO - AROMATIZZATO ALLA CAMOMILLA
GLUCOSIO
LILLY NEUTRO
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

PREPARAZIONE

g 200 Riscaldare il latte ed inserire le bustine di camomilla, lasciare in infusione per alcune ore.
g 10 rimuovere le bustine strizzandole, ripesare il latte e correggere il peso se necessario.
g 50 portare ad ebollizione con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO e mixare con un mixer ad
g 340 immersione.
aggiungere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO ed infine la panna fredda, continuando a mixare.

CAMOMILLA IN BUSTINA - BUSTINE INTERE DA RIMUOVERE

PANNA

4

versare all'interno di uno stampo in silicone da inserto di diametro 16 cm, 150 gr di namelaka.

g 250

riporre in abbattitore a -40 gradi, e prima che sia completamente solidificata appoggiare il disco di financier con il pralin delicrisp pistacchio sopra all'inserto di namelaka alla camomilla.

continuare ad abbattere.

GELIFICATO AL LAMPONE E CAMOMILLA

INGREDIENTI

PUREA DI LAMPONI - CONGELATA RAVIFRUIT

GELATINA ANIMALE

ACQUA - PER GELATINA

CAMOMILLA IN BUSTINA - BUSTINE INTERE DA RIMUOVERE

g 250

idratare la gelatina con l'acqua pesata

g 7

scadare la purea di lamponi Ravifruit e lasciare in infusione le bustine di camomilla

g 30

rimuovere le bustine, aggiungere la gelatina idratata in precedenza nella purea calda e mixare

2

versare 150 g circa in uno stampo da inserto di 16cm ed abbattere di temperatura a -40 gradi

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA

ACQUA

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PESTO DI PISTACCHIO

g 500

semimontare la panna con acqua e lilly neutro, incorporare delicatamente la joypaste pesto di

g 110

pistacchio

g 100

versare circa 300g nello stampo in silicone, inserire il primo inserto di gelificato al lampone, versare

g 150

altri 300g circa di mousse al pistacchio, inserire il secondo inserto con la namelaka ed il financier,

livellare con la mousse ma tenendo il financier pulito alla base.

abbattere a -40 gradi

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dallo stampo e spruzzare con colorante liposolubile verde chiaro a 30 gradi circa, con un pennellino fare alcune gocce di colorante liposolubile lilla alla stessa temperatura.

decorare con peach blossom di Dobra.



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE